



Schlaraffenland

So stellt man sich das schöne Leben vor: aromatische Weine, herzhaftes Jausen, Winzerzimmer mit Weingartenblick und Klapotetz-Klappern. So ist's Brauch an der südsteirischen Weinstraße.

WERNER RINGHOFER TEXT STEIERMARK-TOURISMUS, KK FOTOS

„Worüber ich froh bin?“, sinniert Thomas Muster und schaut übers Rebenmeer. „Dass die Südsteiermark noch nicht so bekannt ist wie das Bordeaux. Wäre ja nicht auszuhalten, wenn man hier keine Ruhe mehr hätte.“ Der ehemalige Tennisstar ist Südsteirer und Weinbauer, von Edelwinzer Manfred Tement lässt er die Trauben seines Weinguts am Hochkittenberg zu TOMS-Weinen vinifizieren. Von Musters rasanter Gangart in seinem feschen Sportwagen sollte man in der südsteirischen Weinstraße allerdings herunter schalten. Sitzt man einmal im Weingarten, reduziert sich das Leben ohnehin auf weiche Luft, milde Sonne, fruchtigen Wein, würzige Jause, den Klapotetz

„Ich bin froh, dass die Südsteiermark nicht so bekannt ist wie das Bordeaux“, sagt (Tennis)Winzer Thomas Muster.



als Hintergrundmusik und im Herbst steigt der frische Duft gebratener Maroni in die Nase.

Im Reich der Sinne

Die südsteirische Weinstraße hat mit ihren vielen Hügeln, Kurven und Verzweigungen eine Menge Potenzial für Überraschungen. Wo die steilen Lagen das Regiment übernehmen, beginnt ein Zauberreich. Das saftige Grün der Reben und das tiefe Blau des Himmels vermischen sich an heißen Sommertagen zu einem Gesamtkunstwerk. Und Magierinnen wie Johanna Kohlenberger aus dem Polz-Clan locken mit sinnlichen Verführungen. In ihrer Buschenschank in Spielfeld genießt man Polentanockerln mit Ziegenweichkäse und Rote-Rüben-Creme, um nur eine der Köstlichkeiten zu nennen. Und – wenn man will – bestellt man bis zu 20 weitere Gänge der großen Gourmetjause. Diätapostel sollten ihre guten Vorsätze also spätestens jetzt auf übermorgen verschieben. Schließlich warten noch viele andere Versuchungen...

Thomas Riederer ist auch einer dieser Zauberer. Nach 14 Jahren als Beamter errichtete er im Kirchen-

wirt in Leutschach sein Reich der Sinne. Dort serviert er etwa Kompott vom Kürbis mit Almsafran und Flusskrebsschwänzen auf Dill-Grieß-Flammerie oder verlorenes Ei vom schwarzen Huhn mit Seegras und Curry vom Stubenkücken. Essen ist nicht gleich Essen in der Steiermark. Das Weinwunderland bietet alles: von der zünftigen Jause bis zum feinen Haubenmenü. Ideale Refugien, um den hektischen Lauf der Zeit auf Spaziertempo zu reduzieren. Das Mantra heißt: Entschleunigen – und wo könnte man das besser als hier? Erstens, weil Sie keine Angst um Ihren Führerschein haben müssen, weil sie zweitens im südsteirischen Service-Taxi von Buschenschank zu Buschenschank kutschiert werden. Gratis.

Ein schräger Winzer

Manche Winzer sind schräg wie Wilfried Schilhan, ein bunter Hund, der als reinkarnierter Elvis oft zur Gitarre greift. Manche sind philosophisch wie Alois Gross – Jazzfan und heimlicher Geologieprofessor, so gut kennt er das Innenleben der südsteirischen Erde. In einem stimmungsvollen Kellerstöckl vergisst man oft die Zeit,





Wahrzeichen der Südsteiermark: der Klapotetz sorgt für die richtige Hintergrundmusik.

dann ist es wieder ein architektonischer Geniestreich, der fasziniert. Mancher Keller könnte gut und gerne in New York stehen. Wie Tements Designerweingut mit viel Glas und Beton. Wenn die Eingangstüren auseinander rollen, beamt man sich in ein Raumschiff, das über der legendären Lage Zierregg schwebt.

Ein Bett im Weinberg wäre jetzt eine feine Sache: Winzerzimmer am Weinbauernhof, Wohnen im Schloss, entspanntes Residieren in modernen Appartements oder Relaxen im Designhotel? Alles da. „Joseph – eine Art Hotel“ in Sulztal ist fast noch Geheimtipp. Wegen seiner versteckten Lage, mit himmlischem Blick auf die schimmernden Weinberge. Zitronen- und Olivenbäume blühen in der Gartenanlage, nach dem Bad im großen Pool aalt man sich den lieben langen Tag in einem Bett draußen im Garten.

Ein bisschen Sport wäre nun nach so viel Genuss das Maß des Body Mass Index? Wanderstrecken und Radfahrwege gäbe es genug. Und die Backhendln, Brettljasen, Schweinsbraten und Sauvignons sollten wirklich einmal abgestrampelt werden. Aber das ist jetzt eine andere Geschichte.

Info

Die Weinstraße

Die südsteirische Weinstraße beginnt in Ehrenhausen und führt über Berghausen, Ratsch, Sulztal, nach Gamlitz und wieder retour nach Schloßberg und Leutschach.

Anreise

Pyhrn-Autobahn Richtung Slowenien. Ausfahrt Vogau-Strass, dann rechts Richtung Ehrenhausen.

Reisezeit

Hauptsächlich im Herbst; Frühling und Sommer haben auch ihren Reiz. Manche Unterkünfte bieten Swimmingpool und Sauna, und die Winzer haben mehr Zeit für ihre Gäste.

Internet

www.weinland-steiermark.at: Verfügbare Winzerzimmer, ausgezeichnete Buschenschenken.

www.landessieger.at: Die Weine der steirischen Landesweinkost.

www.suedsteirischeweinstrasse.at

www.naturparkwweinland.at: Alles über die Weinstraße. Naturpark südsteirisches Weinland.

www.gamlitz.at

www.rebenland.at

Tourismusinfo

Graz Tourismus. Infos, Kartenmaterial, Prospekte. Speziell für die Südsteiermark gibt es Pläne mit Tipps zu Winzern und Gastronomie. *Herrengasse 16, Graz, (0 31 6) 807 50*

Service-Taxi

Wer bei einem Mitgliedsbetrieb des Gamlitzer Service-Taxis schläft, fährt kostenlos von Genuss zu Genuss. Infos auf www.gamlitz.at, unter dem Punkt „Tourismus & Freizeit“ weiter auf „Service-Taxi“ klicken.

Wandern, Radfahren

Infos über zahlreiche Routen auf www.rebenland.at unter „Freizeit“ und „Wandern“. Prospekte bestellt man über das Tourismusamt Gamlitz: Marktplatz 41, Gamlitz, (0 34 53) 39 22, gamlitz.tourismus@aon.at.

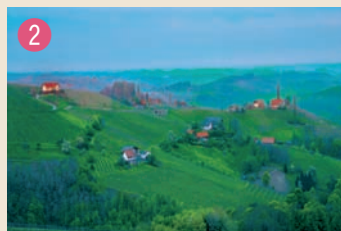
Weiterroir erleben: Wanderung im Weingarten mit Verkostung u. a. im Weingut Gross und Maitz. Infos: www.suedsteirischeweinstrasse.at unter dem Punkt „An der südsteirischen Weinstraße“ auf „Terroir erleben“ klicken.

Traktor

Mit dem Traktor durchs Weinland! Entdecken Sie die schönsten Plätze. Kontakt: *Otto Cermenek, (0 67 6) 75 38 190*

Reiten

Mit einem PS im Weinland unterwegs, bestens geeignet für Kinder.



Kontakt: *Fam. Skerget, Haflinger Hof und Green Hill Ranch in Schloßberg 7, Leutschach, (0 34 54) 64 73 oder 257*

Verkosten

Individuell verschieden, aber fast in jedem Weingut von Mo. bis Sa. möglich. Am besten auf der Homepage nachschauen.

Typizität der Weine

In keinem anderen Weinbaugebiet Europas werden so viele Weinsorten kultiviert. Typisch sind Welschriesling, Muskateller, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und noch einige mehr. Den Charakter der Weine macht ihre rassige Säure, die Fruchtigkeit und der trockene Ausbau (ohne aufdringliche Restsüße) aus. Preislich ist die Bandbreite groß, vom günstigen Welschriesling (ab ca. 4 Euro) bis zum hochpreisigen Lagenwein (30 Euro und mehr) ist alles möglich.

Vinotheken

1 Weinlokal Klapotetz-Hochstrasser. Steirische Topweine, vor allem reifere Jahrgänge, auch Bordeaux-Weine. *Hauptstraße 51, Ehrenhausen, (0 34 53) 205 02*

Café Neubauer. Große Weinkarte mit steirischem Angebot, auch Magnumflaschen. *Marktplatz 16, Ehrenhausen, (0 34 53) 409 22.*

Vinothek Kniely. Gebietsvinothek mit großem Angebot der Winzer aus Leutschach und Umgebung. *Arnfelderstraße 10, Leutschach, (0 34 53) 599 10-12, (0 66 4) 134 57 62, www.vinothek-kniely.com*

Erlebnisreich

2 Weinland von oben. Auf den Aussichtswarten am Kreuzberg in Eichberg, am Kreuzkogel in Kaindorf, am Montikogel in Schloßberg. *Info: TV Rebenland, Hauptplatz 2, Leutschach, (0 34 54) 70 70 10*

Kernölpresse. Schauspressen und viele köstliche Produkte. *Kernöl Resch, Schloßberg 89, Leutschach, (0 34 54) 258, www.kernoel-resch.at*

Kunst- und Kulturhaus Kniely. Theater, Vorträge, Seminare, Musikveranstaltungen. *Arnfelder Straße 10, Leutschach, www.knielyhaus.at*

Römerdorf. Museum und Ausgrabungen der alten Römersiedlung. *Marburgerstr. 111, Wagna, (0 34 52) 717 78, www.museum-joanneum.at*

Schauwassermühle. Gemütlicher Spaziergang und Besichtigung der Wassermühle. *Eichberg-Trautenburg 93, Schloßberg, Tel. (0 34 55) 69 40*

Weinbaumuseum Schloss Gamlitz. Überblick über den steirischen Wein. *Gamlitz, (0 34 53) 48 48*

Wake-Park Plankensee. Wassersportaction vom Feinsten. *Seeweg 1, St. Veit/Vogau, (0 66 4) 440 98 49*

Wohnen

Gamlitz

3 Schloss Gamlitz. Einmal Schloschherr sein in elegantem Schlossambiente. DZ ab 80 Euro. *(0 34 53) 23 63, www.melcher.at*

Sattlerhof. Gemütliche Zimmer und Appartements, Pool, Saunahütte. DZ ab 136,-. *Sernau 2a, (0 34 53) 44 54, www.sattlerhof.at*

Leutschach

Pronegg-Kristeindl. Gemütliche Zimmer am kinderfreundlichen Bauernhof, großes Frühstücksbuffet. DZ ab 54,-. *Kranach 5, (0 34 54) 261, www.pronegg.com*

Weingasthof Sabathihof. Freundliche Winzerzimmer, gute Küche. DZ ab 52,-. *Rebenweg 142, (0 34 54) 495, www.sabathihof.com*

Wein Hof Narat-Zitz. Großzügige Zimmer mit Infrarotsauna im Bad, Weingartenblick, gutes Frühstück. DZ ab 72,-. *Pössnitz 67, (0 34 54) 351, www.narat-zitz.at*

Spielfeld

An der Lage. Edel designt mit Weingartenblick von der Badewanne aus. DZ ab 95,-. *Graßnitzberg 67, (0 34 53) 201 02, www.anderlage.at*

Sulztal

4 Joseph, eine Art Hotel. Kultstatus. Traumlage, Zimmer mit Kunstwerken des Gastgebers

Joseph Prein, Pool und Sauna. DZ ab 100,-. *Sulztal 13, (0 34 53) 45 75, www.joseph-hotel.com*

5 Weinidylle Dreisiebner. Komfortable Winzerzimmer am Weingut. DZ ab 48,-. *Sulztal 44, (0 34 53) 28 09, www.weinidylle-dreisiebner.at*

Winzer

Berghausen

Tement. Exzellente Sauvignons (Zieregg, Graßnitzberg, Sernau), Morillons (Sulz, Zieregg). *Zieregg 13, (0 34 53) 41 01-0, www.tement.at*

Gamlitz

Lackner-Tinnacher. Nie üppig, immer fein. Tipp: Sauvignon Blanc Welles. *Steinbach 12, (0 34 53) 21 42, www.tinnacher.at*

Hannes Sabathi. Duftige, sortenreine Weine mit Rasse. *Kranachberg 51, (0 34 53) 29 00, www.sabathi-weine.at*

Willi Sattler. Legendäre Sauvignons. *Sernau 2, Tel. (0 34 53) 25 56, www.sattlerhof.at*

Schilhan. Elvis-Fan, guter Sänger und Winzer: Wilfried Schilhan. *Kranach 8, (0 34 53) 60 94, www.weingut-schilhan.at*

6 Walter Skoff. Gilt als Mr. Sauvignon. *Eckberg 16, (0 34 53) 42 43, www.skoff.com*

Leutschach

Peter Kapun. Junger Kellermeister im Weingut Moser, fruchtig steirische Weine. Tipp: Sauvignon. *Großwalz 81, (0 34 54) 64 02, www.weingut-moser.at*

Karl Renner. Der junge Winzer arbeitet biodynamisch, würzige und mineralische Weine. Tipp: Sauvignon Prima Laura. *Pössnitz 79, (0 34 54) 64 83, www.karl-renner.at*

7 Erwin Sabathi. Einer der erfolgreichsten Winzer. Begeistert mit Merveilleux-Linie die Weinkritiker. *Pössnitz 48, (0 34 54) 265, www.sabathi.com*

Bernd Stelzl – Hirritschberg. Ehrliche, saubere und gebietstypische Weine. Steirischer Landessieger mit dem Sauvignon. *Schloßberg 19, (0 34 54) 340, www.weingut-stelzl.com*

Andreas Tschepp. Terroir-bezogene, spontanvergorene Weine, elegant. *Glanz 75, Leutschach, (0 34 54) 391, www.at-weine.at*

Ratsch an der Weinstraße

8 Gross. Spitzenbetrieb, elegante, ausbalancierte Weine. Top: die Sauvignons aus den Lagen Nusberg und Sulz. *Ratsch a. d. Weinstraße 26, (0 34 53) 25 27, www.gross.at*

Maitz. Großes Zukunftspotenzial. Gut gelungen: Weine der Lage Schusterberg. *Ratsch an der Weinstraße 45, (0 34 53) 21 53, www.maitz.co.at*



Potzinger. Feine, cremige Weine. Top: Sauvignon Blanc Sulz. *Ratsch 6, (0 34 52) 822 77, www.potzinger.at*

Ewald Zweytick. Schillernder Winzer, Don't Cry heißt der Spitzensauvignon. *Ratsch 102, (0 34 53) 72 22, www.ewaldzweytick.at*

Spiefeld

Polz. Dynamisches Spitzenweingut mit steirischer Klassik und Toplagenweinen. *Graßnitzberg 54a, (0 34 53) 23 01-0, www.polz.co.at*

Sulztal

Dreisiebner Stammhaus. Toplage Hochsulz, hervorragende Muskateller und Traminer von Hannes Dreisiebner. *Sulztal a. d. Weinstraße 35, (0 34 53) 25 90, www.dreisiebner.com*

ESSEN

Buschenschanken

Gamlitz

Arkadenhof Brolli. Nobel. Nach der Jause probiert man in der Vinothek hauseigene Weine und Edelbrände. *Eckberg 43, (0 34 53) 23 41, www.brolli.at*

Elsnegg. Klassische Buschenschank, gute eigene Weine. *Eckberg 26, (0 34 53) 48 12, www.elsnegg.at*

Erika. Die Wichtigen und Schönen treffen sich hier. Gute Jause. *Kranach 3, (0 34 53) 55 65, www.erikas-buschenschank.at*

Trabos. Prämierte Weine, zünftige Jause. *Kranachberg 30, (0 34 54) 430, www.trabos.at*

Glanz an der Weinstraße

Repolusk. Kreativ: Spargelsulz, Würstel vom Zebu. Der Landessiegerwein kommt aus diesem Haus: Gelber Muskateller Kaltenegg 2008. *Glanz 41, (0 34 54) 313, www.repolusk.at*

Tschermonegg. Traditionelle Jause, Käsevariationen mit Bärlauchpesto, feine Weine. *Glanz 50, (0 34 54) 326, www.tschermonegg.at*

Spiefeld

Firmenich. Weingut mit kreativer Buschenschank. *Berghausen 62, (0 34 53) 24 35, www.firmenich.at*

Polz. Weit mehr als Brettljause – Selchhendl und Rotweingugelhupf sind berühmt. *Graßnitzberg 54a, Tel. (0 34 53) 27 30*

Sulztal an der Weinstraße

Prettner. Schräge Wirtin und Krimi-autorin. Urig. *Sulztal 16, (0 34 53) 25 61, www.weinhofprettner.at*

Gasthäuser, Restaurants

Ehrenhausen

Georgischlössl. Im Schloss genießt man steirisch-mediterrane Küche. Der Küchenchef verhilft dem heimischen Flusskrebs zum Comeback. *Georgigasse 68, (0 34 53) 257 77, www.georgi-schloessl.at, Mo., Di. zu*

Gamlitz

Sattlerhof. Zweihaubiges Abendrestaurant im gemütlichen Landhausstil. Hannes Sattler kreiert raffinierte Harmonien, Bruder Willi feine Weine. *Sernau 2a, (0 34 53) 44 54-0, www.sattlerhof.at, So., Mo. zu*

Leutschach

Kirchenwirt. Unser Favorit. Tom Riederer kocht regional-innovativ mit immer neuen Ideen auf Hauben-niveau. Beste Produkte, Gemüse großteils aus eigenem Garten. *Arnfelder Straße 2, (0 34 54) 700 99, www.trac.at, Di. zu*

Kreuzwirt. Dreihauber Gerhard Fuchs zelebriert Regionalität. Großes Weinangebot bis Jahrgang 1996. *Pössnitz 168a, (0 34 54) 20 56 00, www.gasthaus-kreuzwirt.at, Di., Mi. zu*

Sabathihof. Steirische Küche mit Rotwild aus eigenem Gehege. Klassiker wie Klachl- und Flecksuppe, Ochsenfleisch und Kalbsnierenbraten. *Pössnitz 142, (0 34 54) 495, www.sabathihof.com*

Sulztal an der Weinstraße

Tschepp. Feine Regional-küche. Ausblick und Backhendl sind legendär. *Sulztal 18, (0 34 53) 75 75, www.tschepp.net, Mo. zu*

Joseph. Bei Edith Prein gibt es Deluxe-Ausblick und Klassiker wie Krautrouladen oder Schweinsbraten. Hervorragende Desserts. Gegen Voranmeldung. *Sulztal an der Weinstraße 13, www.joseph-hotel.com, Tel. (0 34 53) 45 75*

Genuss-Shopping

Berghausen

Felix Weinstock. Senior und Junior brauen und veredeln preisgekrönten Heckenklescher-Essig, Wal-

nuss-Öl, Chutneys, Edelbrände, Aceto und vieles mehr. *Zieregg 2, (0 34 53) 40 09*

Ehrenhausen

Obsthof Dietrich. Prämierte Fruchtsäfte. *Ottenberg 7, (0 34 53) 28 77, www.obsthof-dietrich.at*

Vinofaktur. Zeitgeistiger Shop mit Schwerpunkt Wein und vielen Produkten aus der Region. *An der Mur 13, (0 34 53) 406 77, www.vinofaktur.at, Öffnungszeiten: täglich 9 bis 18 Uhr*

Gamlitz

Tinnauer. Franz Tinnauer wurde für seine edlen Brände bei den World Spirits Awards 2009 mit sechsmal Gold belohnt. *Steinbach 42, (0 34 53) 36 07, www.tinnauer.at*

Glanz an der Weinstraße

Brothof Atschko. Traditionelle Bauernmehlspeisen, Bauernbrot, Spagatkräpfen, Germstrauben, Buchteln, Geschenkkörbe etc. *Glanz an der Weinstraße 11, (0 34 54) 64 13*

Leutschach

Himbeerhof Renner. Margarete Renner bietet Marmeladen, Pesto, Säfte, Essig u. v. m an. *Langegg 24, (0 34 54) 448*

Masser. Abgesehen von den Weinen sind Biofleisch, saftige Würste und Schinken vom Hochlandrind ein Muss. *Fötschach 41, (0 34 54) 467, www.masser.cc*

Die Brauerei Leutschach. Kleine feine Brauerei. Der Hit: Das Ginseng-Drache, Naturbier mit Ginseng. *Schillerplatz 3, (0 69 9) 104 387 49, www.diebrauerei.com*

Weingut Moser. Rund 100 Köstlichkeiten im Bauernladen: Essig, Öl, Marmeladen, Honig. Weine und edle Brände kommen vom Weingut. *Großwalz 81, (0 34 54) 64 02, www.weingut-moser.at*

Dietmar Steinger. Ziegenkäse, Lammfleisch, Kitz, Lammschinken. *Remschnigg 86, (0 66 4) 467 31 64*



Buchtipps

Klaus Egle, Steirisches Weinland. Entdecken, Erleben, Genießen. Styria-Verlag, 24,90 Euro

Rudolf Lantschbauer, Willi Haider, Steirischer Wein, steirische Küche, Vinothek Verlag, 29,50 Euro

Achim Schneyder, Peter Simoni-schek, Dem Genuss auf der Spur: Kulinarische Streifzüge im steirischen Weinland, Styria-Verlag

www.weissenseehof.at

STRANDHOTEL
WeissenseerHof®

Weissensee / Kärnten / Austria

Österreichische Gastlichkeit und feinste Küche
inmitten des Naturparks!



ERLEBNIS PUR lautet das Motto im 4-Wellen-Nichtraucher-Strandhotel WeissenseerHof: Traube & Genuss - für jeden Gourmet ein Muss; Lake Fashion in Lederhose & Dirndl; Kürbis am See oder die Gourmet-Werkstatt-Tage - ein bunter Reigen voller Abwechslung, der die Lust aufs Mitmachen weckt. Alle Infos auf www.weissenseerhof.at

Unser Ganzjahresbetrieb verwöhnt Sie mit kulinarischen Genüssen auf Haubenniveau, bietet komplett neue Doppelzimmer, Suiten & Apartments und garantiert für Entspannung mit Schwimmbad, Sauna, Seehaus mit Seesauna, Fitnessraum und Solarium. Ein Meer von Entdeckungsreisen am malerischen Weissensee, wo zu jeder Jahreszeit alle Sinne auf ihre Rechnung kommen!

Ein Hotel der ALPENZART HOTEL GmbH
Neusach 18 ~ 9762 Weissensee ~ Austria

+43/(0)4713/2219 ~ rezeption@weissenseerhof.at



ERLEBNIS PUR

ALPE-ADRIA-TRAUM

3 Nächte (Do-So) oder 4 Nächte (So-Do) im Doppelzimmer mit Balkon und Seeblick, Gourmet-Halbpension, Schwimmbad, Sauna/Seesauna und vielen weiteren, exklusiven Vorzügen. Kostenloser Schibus direkt vom Hotel aus in die Skigebiete Weissensee und Nassfeld.

5-Gang-Wahlmenü zubereitet von Küchendirektor Andreas Striemitzer. Ab € 199,--.

Termine: 04. 10. - 11. 10. 2009
08. 11. - 19. 11. 2009
10. 01. - 14. 01. 2010
04. 03. - 14. 03. 2010

TRAUBE & GENUSS

Für jeden Gourmet ein Muss!

6-Gang-Gourmet-Menü von Küchendirektor Andreas Striemitzer plus erlesene Weinbegleitung und Live-Musik. Ab € 50,-- ohne Übernachtung.

Samstag, 05. 12. 2009, Edition Christmas
Samstag, 09. 01. 2010, ICE Selection
Event im Internet: www.traubeundgenuss.at

Reservieren Sie sich Ihren Tisch!

GOURMET-WERKSTATT-TAGE

2 Nächte mit WeissenseerHof-Wohnkultur und Kochkurs, Wein- und Schnapsverkostung sowie Rezeptmappe & Kochschürze.

Termine: 24. 10. - 26. 10. 2009
19. 03. - 21. 03. 2010



Das Nichtraucherparadies!

KUNST & DESIGN BY PIPPEE